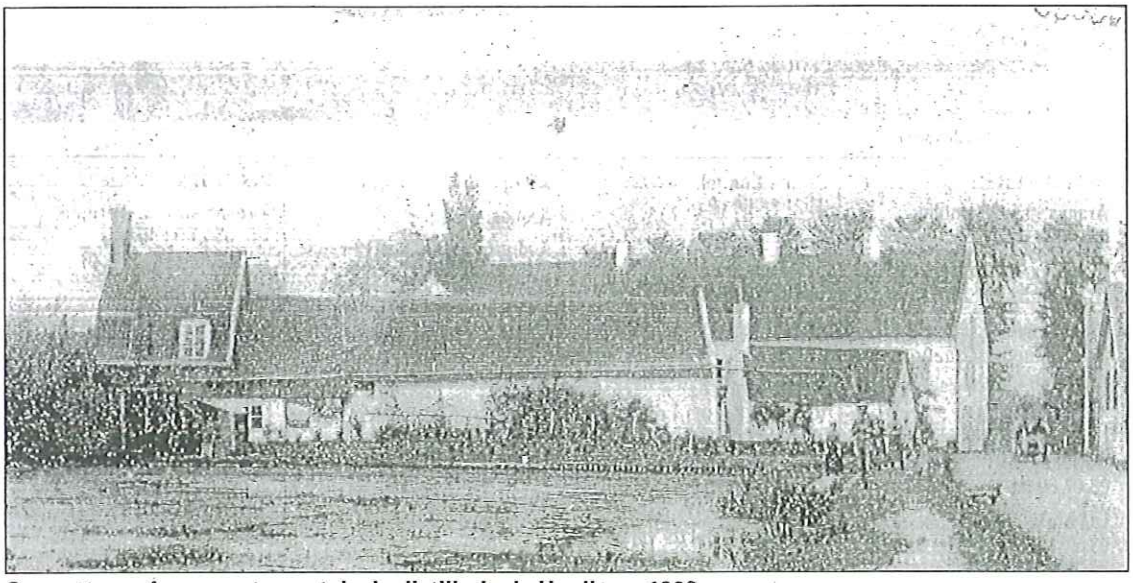
RUE DES SOUVENIRS

Depuis deux siècles, la distillerie de Houlle produit son genièvre



Sur cette ancienne carte postale, la distillerie de Houlle en 1908.

C'est au Pays-Bas que le genièvre est produit pour la première fois au 15e siècle. En 1812, la distillerie de Houlle était précurseur pour la production du genièvre dans le Nord de la France.

Charlotte Bertine Decocq et son fils, Louis Decocq, fondent la distillerie au manoir de la Walle. Durant plus de soixante-dix ans, ils dirigent la distillerie avant de la céder en 1886 à un cousin éloigné, Paul Lafoscade. Celui-ci développe le produit et le fait connaître en dehors de la région.

En 1900, le genièvre de Houlle obtient une médaille d'or lors de l'exposition universelle de Paris et une deuxième médaille à Bruxelles. Au milieu du 19e siècle, près de soixante-dix distilleries sont installées dans le Nord de la France.

Peu après la fin de la Première Guerre mondiale, le manoir de la Walle est vendu à la Lyonnaise des Eaux et la distillerie s'installe alors au 19 route de Watten, là où elle se situe encore actuellement.

Vers 1940, son fils (appelé également Paul Lafoscade) vend l'entreprise à ses lointains cousins, la famille Persyn, qui poursuivent l'activité.

Deux coq face à face sur le logo des étiquettes

À la fin des années 80, la consommation du genièvre a baissé et en 1990, il ne restait plus que trois distilleries avec celles de Loos et de Wambrechies qui fusionneront cinq ans plus tard.

Aujourd'hui, la distillerie de Houlle, dirigée par Hugues et Jean Noël Persyn, a su se diversifier ; elle est la dernière distillerie artisanale en France à produire le genièvre avec trois passages en alambic.

Chaque année, cette entreprise familiale produit plus de 50 000 bouteilles avec ce savoir-faire ancestral et unique.

La présence de deux coqs face à face sur le logo des étiquettes, rappelle que les Decocq, une famille d'agriculteurs de Houlle, ont fondé la distillerie, il y a maintenant deux cent ans. ■

CHRONIQUE

Derniers s d'un marq

Mémènne et Louisse, qui vont d'sus les qu ans, y zont travaillé to y n'ont jamais e d'vöyager, min-me po ser ! Or, vlà dernièrem sin, qui organisot un pour aller à Aix la C éch'marqué d'Noël.

L'aute diminche, y zor l'autobusse, à chinq he tin ; et rallié « Aach avoir traversé la Belg Lille. Chà qui devot t-êt jour ; chà s'a transforn Mes deux gins voulait tombeau à Charlemag fallot päyer pour rintr thédrale. V'nir éd'si lo päyer pour rintrer église ; chà n'étôt pc principes éd'ches de Donc, tant qu'à dépins y zont préféré rintrer mière Gasthaus pour fer. Et aussi, pour dire croûte, après énne si lc Y zétaittent les prer ch'restaurant ; et ch'g aimappe, y'a apporté avec ches menus... éc mand ! Or, ni Mémènn n'y comprénettent rie rinfort, éch'garchon, pont un mot d'françai arrivé à les dépatouill voir quoi qu'y voulaitt Quoi faire ? Pour un cc laitent au restaurant, pinser des sous, aut quite quosse éd'bon.

Et Mémène, él'pus dé deux, comme al'avot avec, al'a téléphoné à pour li d'mander c blin-me : Y'a rien qui gré s'n'âche, al'sait fai donc al'a arcopié tros-

SÉLECTION LOISIRS

AUJOURD'HUI

Brocantes

Racquinghem.- De 7 h à 17 h, à la salle polyvalente et à l'extérieur, brocante, marché aux puces et bourse toutes collections.

Wizernes.- À partir de 13 h 30, salle Émile-Zola, par l'association des parents d'élèves de l'école Levy-Ullmann.

Théâtre

Tatinghem.- À 15 h 30, à la salle polyvalente, *Pilote de guigne*, comédie de boulevard de Patrick Sté-

res. Entrecoupés de textes humoristiques et de citations, le concert est ponctuellement agrémenté d'une vidéo et de projections centrées sur le thème de la pérégrination (affiches, marines...). Durée du concert 1 h 40 avec entracte. **Tarifs : 12 €/4 €. Billets en vente à l'Aréa , du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14h à 1 7h (sauf le mercredi après-midi). Tél. 03 21 39 78 78.**

REPORTAGE

Distillerie Persyn
19, route de Watten – 62310 Houlle

Visite de la distillerie:
du lundi au samedi sur rendez-vous (6€/4,50€)
Tél 03 21 93 01 71 - www.genievredehoulle.com - distilleriepersyn@orange.fr

Le Houlle
qui ne fait pas de vague

Cette année, la distillerie Persyn fête ses 200 ans en toute discrétion. Héritière d'une tradition venue des Pays-Bas, elle incarne une exception régionale qui se réinvente au fil des ans.

Du seigle, de l'orge malté, de l'avoine, une poignée de baies de genévrier, une triple distillation et une fermentation en fût de chêne. Depuis deux-cents ans, pas une ligne de la recette du genièvre de Houlle n'a été modifiée. Après les Decocq (1812/70), les Lafoscade (1870/1939), ce sont les Persyn qui depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale perpétuent la destinée d'un alcool en périphérie de Rotterdam[1]. «Le bicentenaire est d'abord celui d'un terroir, d'un artisanat régional», souligne Jean-Noël Persyn, frère cadet qui a repris à son frère Hugues les rênes de la société au printemps dernier. À l'instar des Bêtises de Cambrai, de la volaille de Licques et du Maroilles fermier, le genièvre de Houlle incarne un précieux savoir-faire. En 1995, l'entreprise a d'ailleurs été classée Site remarquable du goût par Jacques Toubon, alors ministre de la Culture.

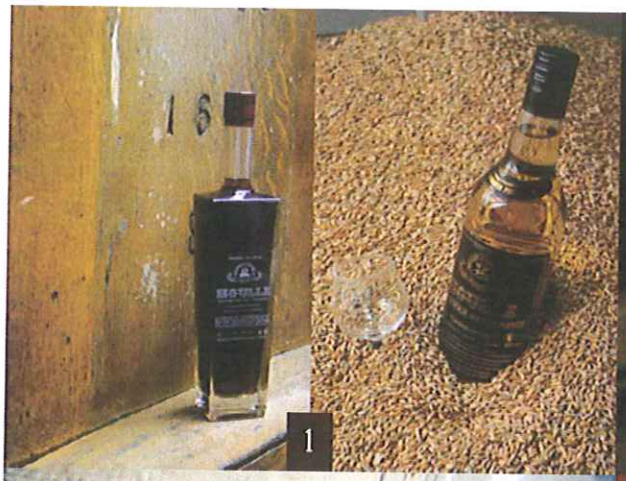
C'est derrière les murs en brique du bâtiment qui longe la rivière Houlle que tout se trame. Ici, entre octobre et juin, on produit 50 000 bouteilles[2]. «C'est peu et beaucoup à la fois», note Jean-Noël. Peu comparé aux milliers d'hectolitres que génèrent chaque année les secteurs brassicole ou viticole, mais très correct si l'on considère la méthode de fabrication (cf. encadré). Et ce ne sont pas les quelques 7 000 visiteurs qui arpentent chaque année les trois niveaux de la distillerie qui affirmeraient le contraire. «L'élaboration du genièvre de Houlle est une question de précision. La lenteur du processus est un rituel respectueux. D'ailleurs, la renommée de cet alcool a passablement évolué au cours des dernières décennies», explique le gérant. Jadis grossièrement mélangé au café pour donner la fameuse «bistouille» que les mineurs avaient coutume de boire avant de descendre au fond du puits, le genièvre de Houlle est aujourd'hui associé à certains produits régionaux (gaufres, saucissons, confitures, sorbets, chocolats) quand il n'est pas carrément utilisé par les restaurateurs. Passant ainsi du statut d'alcool coup de fouet qui étourdit à celui de digestif qu'on sirote comme un verre d'Armagnac.

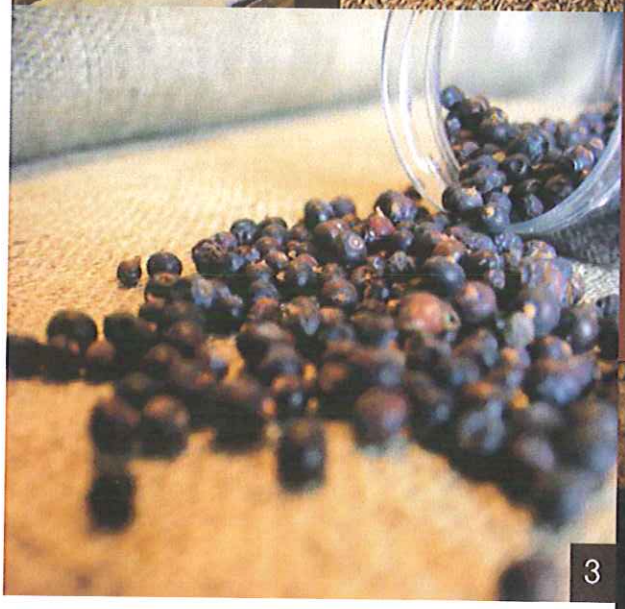
Depuis quelques années, on trouve même des cocktails. Un aux fruits rouges et un autre citron-cassonade. De quoi intéresser un public plus jeune surtout quand on a travaillé presque trente ans dans la grande culture.

Joffrey LEVALLEUX

Notre Récolte dans votre Assiette

[1]C'est aux Pays-Bas qu'a été inventé le genièvre. La première bouteille a été commercialisée à Schiedam au 15e siècle par la Maison Boels.
[2]Le genièvre de Houlle privilégie un réseau de proximité régional composé d'épiceries fines, de cavistes, de boutiques terroir.



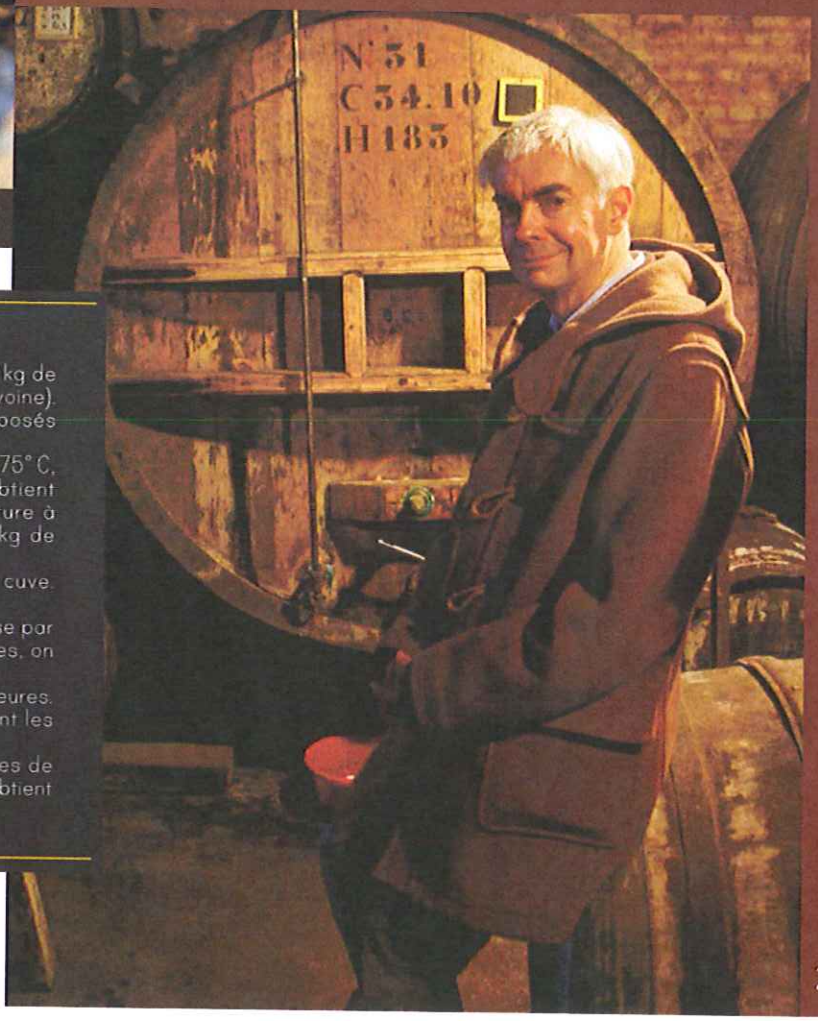


Légende 1: La gamme des genièvres de Houlle se limite à cinq «crus»: le Carte or, le Brut de fût, le Spécial, la Cuvée bicentenaire et le Carte noire. Le plus connu de la gamme.

Légende 2: La distillerie de Houlle bénéficie d'une IGP (Indication Géographique Protégée) «Flandre-Artois». Tout comme le genièvre de Wambrechies.

Légende 3: Il ne faut qu'une soixantaine de kilos de baies de genévriers pour tenir une saison. Les baies utilisées par la distillerie Persyn viennent de Crète.

Légende 4: Pour le bicentenaire de la distillerie, une cuvée spéciale de 1300 bouteilles a été créée. Il s'agit d'un genièvre mis en fût en... 1982!



Genièvre de Houlle, mode d'emploi

- Mélange : à l'aide d'une pelle en bois, on mélange 300 kg de céréales (70 % de seigle, 20 % d'orge malté, 10 % d'avoine). Lesquels sont ensuite transformés en farine puis déposés dans la cuve de saccharification.
- Brassage : après avoir ajouté 3000 litres d'eau à 75° C, on effectue un brassage pendant trois heures. On obtient alors un moût sucré dont on fait chuter la température à 38° C par ajout d'eau froide avant d'y incorporer 2 kg de levure de boulanger.
- La fermentation : elle dure trois jours dans une autre cuve. On obtient un moût alcoolisé à 3°.
- Première distillation : au quatrième jour, le contenu passe par un alambic en cuivre chauffé à 80° C. Après dix heures, on obtient un alcool à 18°. Ce sont les flegmes.
- Seconde distillation : même procédé mais pendant six heures. Cette fois, on obtient un liquide qui titre à 36°. Ce sont les imparfaits.
- Troisième distillation : après avoir fait infuser des baies de genévrier (5 kg / 3000 litres) entre 15 et 20 heures, on obtient le genièvre.
- Vieillissement : en fût de chêne, entre un et cinq ans.